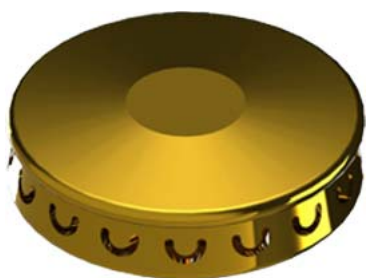
TRAMONTINA

FOGÃO HERMETICO A GÁS + FORNO A GÁS

MANUAL DE INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

PT O fabricante reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as características dos aparelhos apresentados nesta publicação.

1. ÍNDICE

2. INDICE ANALITICO

3. NORMAS E ADVERTÊNCIAS GERAIS

3.1. Informações Gerais

Este manual foi concebido pelo fabricante para fornecer as informações necessárias para aqueles que estão autorizados a interagir com ele.
Recomenda-se aos destinatários das informações que as leiam atenciosamente e que as cumpram rigorosamente.
A leitura das informações contidas no presente documento permite evitar riscos para a saúde e para a segurança das pessoas.

Conserve este manual durante toda a vida útil do equipamento num local conhecido e facilmente acessível, mantendo-o à disposição para quando for necessária a consulta.

Para evidenciar algumas partes do texto de considerável importância, ou para indicar algumas especificações importantes, foram adotados símbolos específicos cujo significado está descrito a seguir:

Indica informações importantes relativas à segurança. É necessário adotar comportamentos apropriados para não pôr em risco a saúde e a segurança das pessoas e não causar danos.

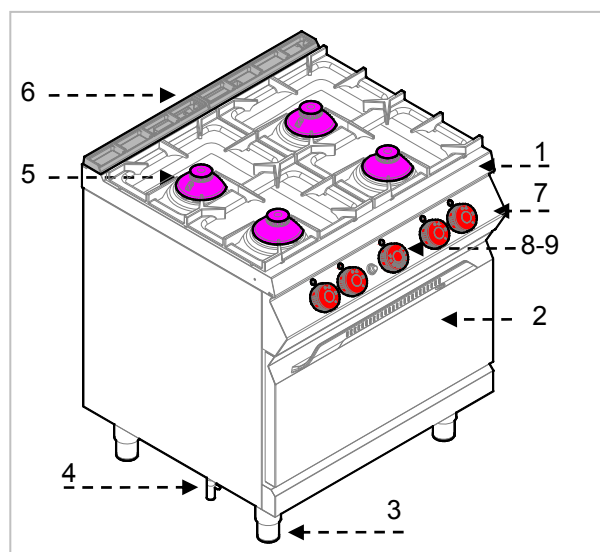
Indica informações técnicas de particular importância que não devem ser ignoradas.

3.2. Garantia

A garantia do equipamento e dos componentes por nós produzidos tem uma duração de 1 ano, a contar da data de envio, e traduz-se no fornecimento gratuito das partes que, segundo a nossa análise incontestável, sejam defeituosas.
Os defeitos devem sempre ser independentes de uma eventual incorreta utilização do produto que não esteja em conformidade com as indicações referidas no manual.
Os materiais substituídos em garantia são considerados nossa propriedade e devem, portanto ser-nos restituídos ao cuidado e a cargo do cliente.

3.3. Descrição do Equipamento

O fogão com queimadores abertos foi projetado e construído para a preparação e cocção de alimentos na área da preparação profissional de alimentos.

1) Plano de Cocção
2) Forno de Cocção
3) Pés ajustáveis
4) Ligação do gás
5) Queimadores do plano de cocção: são realizados em aço com potência variável em função do diâmetro.
6) Saída dos gases da combustão do forno
7) Acendimento do forno: acendimento piezelétrico para o queimador do forno
8) Manípulo de controle do queimador do plano: ajusta o fornecimento do gás ao queimador do plano.
9) Manípulo de controle do forno: ajusta o fornecimento do gás ao queimador do forno.

3.4. Placa de Identificação

A placa de identificação mostrada está aplicada diretamente sobre o equipamento. Ela contém referências e todas as informações essenciais para uma operação segura.

1) País de utilização
2) Tipo e pressão do gás
3) Categoria do equipamento
4) Numero do certificado CE
5) Tipo de saída dos gases da combustão
6) Modelo do equipamento
7) Descrição do equipamento
8) Numero de Série
9) Potência nominal
10) Consumo de gás
11) Potência, tensão e frequência elétrica.
12) Marca de conformidade CE
13) Tipo e pressão do gás de teste

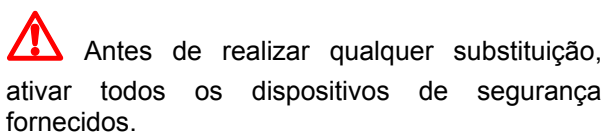
12 4 3 2 1

CE 0051

PIN
5 → TIPO/TYPE
6 → CODE
7 → DESCR.
8 → SERIAL N°
IP
9 → ΣQn m³/h
10 → kW kg/h
11 → V~ A
Hz kW

CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	Made in Italy		
I_{2E}	p (mbar)	-	-	20	-	LU ☐		
$I_{3B/P}$	p (mbar)	30	30	-	-	IS ☐	MT ☐	
II_{2H3+}	p (mbar)	28-30	37	20	-	IT ☐	CH ☐	TR ☐
II_{2H3+}	p (mbar)	28-30	37	20	-	CY ☐	PT ☐	IE ☐
II_{2H3+}	p (mbar)	28-30	37	20	-	CZ ☐	GB ☐	GR ☐
II_{2H3+}	p (mbar)	28-30	37	20	-	ES ☐	SI ☐	
$II_{2H3B/P}$	p (mbar)	30	30	20	-	BG ☐	HR ☐	CY ☐
$II_{2H3B/P}$	p (mbar)	30	30	20	-	DK ☐	EE ☐	FI ☐
$II_{2H3B/P}$	p (mbar)	30	30	20	-	TR ☐	GR ☐	LV ☐
$II_{2H3B/P}$	p (mbar)	30	30	20	-	LT ☐	SE ☐	NO ☐
$II_{2H3B/P}$	p (mbar)	30	30	20	-	RO ☐	SK ☐	SI ☐
$II_{2H3B/P}$	p (mbar)	50	50	20	-	AT ☐	CH ☐	
II_{2E+3+}	p (mbar)	28-30	37	20	25	FR ☐	BE ☐	
$II_{2ELL3B/P}$	p (mbar)	50	50	20	20	DE ☐		
$II_{2E3B/P}$	p (mbar)	30	30	20	-	RO ☐		
$II_{2L3B/P}$	p (mbar)	30	30	-	20	RO ☐		
$II_{2L3B/P}$	p (mbar)	30	30	-	25	NL ☐		

Predisposto a gas - Prevù au gaz - Gas preset - Angelegd op gas - Eingestellt auf - Forudset for gasen -Predispuesto a gas - Προδia teθeimenh oto yzaz - Förinstalled för gas - Varustel tu käasukäyttöön - Predisposisjon for gass - Určeno pro plyn ← 13

3.5. Peças de Reposição

Antes de realizar qualquer substituição, ativar todos os dispositivos de segurança fornecidos.

Em particular, feche o registro de fornecimento de gás e impeça o acesso a todos os dispositivos que podem, quando ativados, criar condições perigosas.

Caso seja necessário substituir as peças desgastadas, utilize somente peças de reposição originais.

Declinamos toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou componentes devidos à utilização de peças de reposição não originais e intervenções que possam modificar os requisitos de segurança, sem a permissão do fabricante.

4. SEGURANÇA

Recomendamos que sejam lidas atentamente as instruções e advertências contidas no presente manual antes de utilizar o equipamento. As informações contidas no manual são fundamentais para o uso seguro e para a manutenção da máquina.

⚠ Conserve com cuidado este manual para consultá-lo em qualquer caso de necessidade.

O construtor, na fase de projeto e de construção, deu especial atenção aos aspectos que podem provocar riscos para a segurança e para a saúde das pessoas que interagem com o equipamento.

Leia atentamente as instruções referidas no manual fornecido e as que se encontram aplicadas no equipamento, em particular respeite as normas relativas à segurança.

Não force nem elimine os dispositivos de segurança instalados. O não respeito desta exigência pode causar graves riscos para a segurança e para a saúde das pessoas.

É aconselhável simular algumas manobras de teste para identificar os comandos, em particular os que são relativos à ativação e desativação, e às suas principais funções.

O aparelho destina-se unicamente ao uso para o qual foi projetado; qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.

Declinamos toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou componentes causados pelo uso errado.
Todas as intervenções de manutenção que requerem uma competência técnica precisa ou uma específica capacidade devem ser executadas exclusivamente por pessoal qualificado.

Para garantir a higiene e proteger os alimentos contra os fenômenos de contaminação, é necessário limpar cuidadosamente os elementos que entram em contato diretamente ou indiretamente com os alimentos e todas as áreas limítrofes. Efetue estas operações utilizando exclusivamente detergentes para uso alimentar, evitando produtos inflamáveis ou produtos que contenham substâncias nocivas para a saúde.

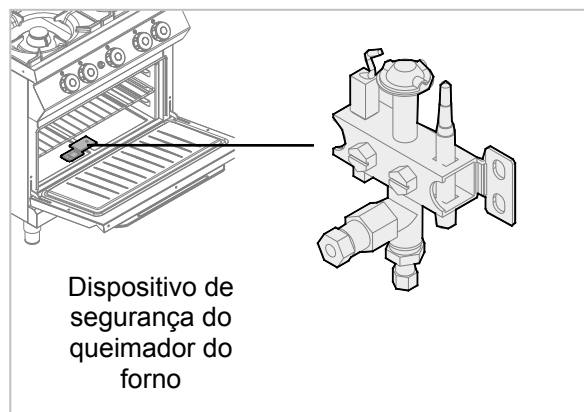
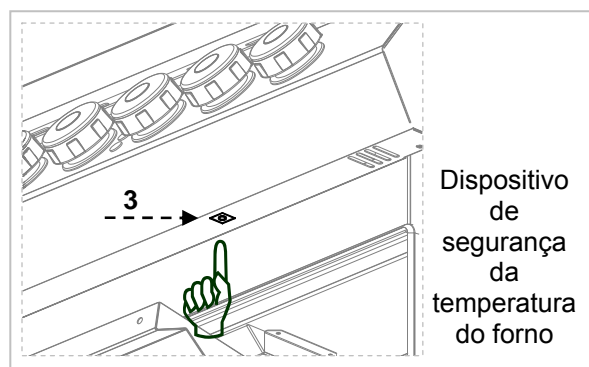
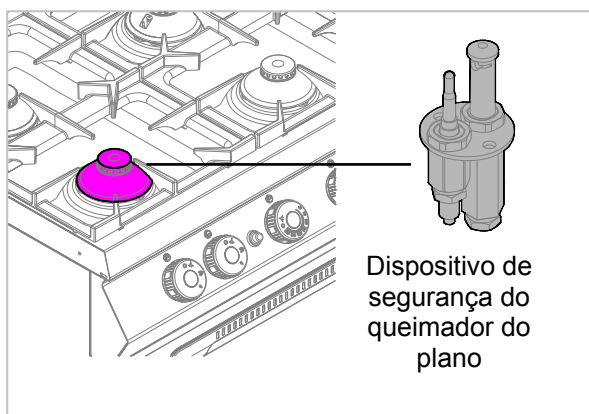
Ao terminar de cada utilização se assegure que os queimadores estejam desligados, com os manípulos de controle desativados e as linhas de alimentação desconectadas.

Em caso de inatividade prolongada, além de desconectar todos os cabos de alimentação, é necessário efetuar uma limpeza cuidadosa de todas as partes interiores e exteriores do equipamento.

4.1. Dispositivos de Segurança

O equipamento é dotado de sistemas de segurança. A ilustração mostra a posição dos dispositivos.

1. **Registro fornecimento do gás**; para abrir e fechar a conexão à linha de alimentação do gás.
2. **Termopar de segurança**; bloqueia o fornecimento do gás quando a chama apaga.
3. **Termostato de segurança do forno**: bloqueia o fornecimento do gás ao forno em caso de superaquecimento.

⚠ Verifique diariamente que os dispositivos de segurança estejam perfeitamente instalados e funcionem corretamente.

A ilustração indica a posição do termostato de segurança.

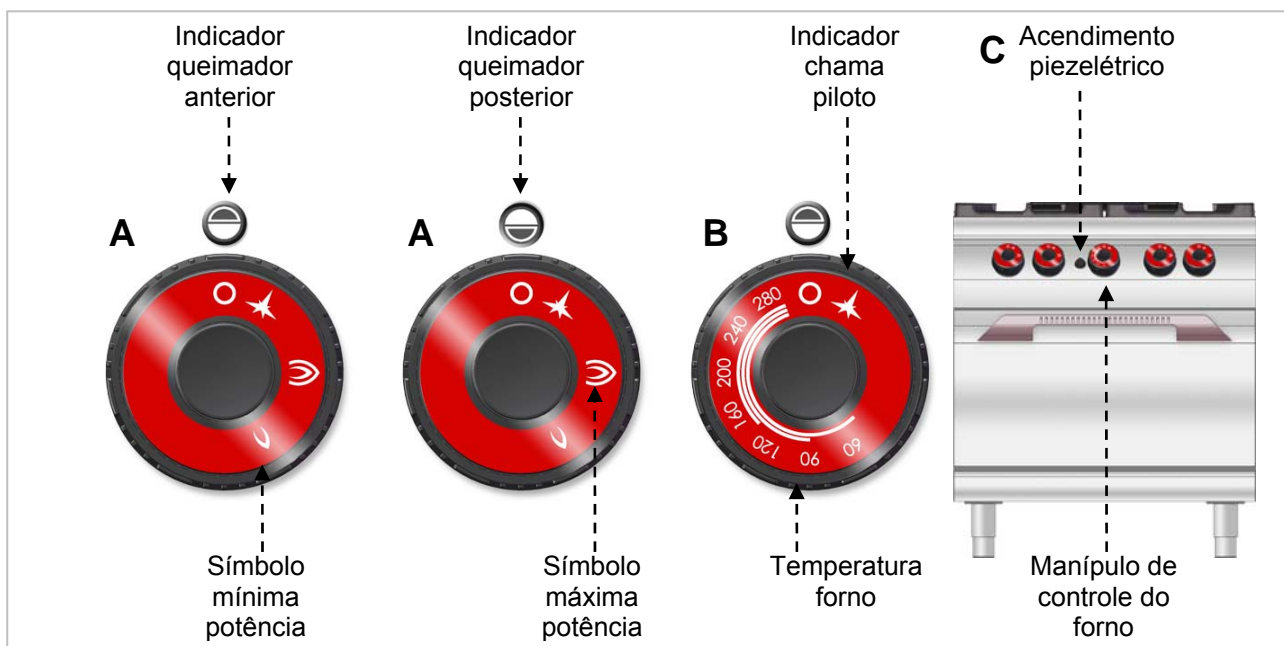
5. UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

5.1. Descrição dos Comandos.

No painel do equipamento estão localizados os comandos para ativar as funções principais.

A) Manípulo de controle do queimador do plano: para acender, desligar e regular o queimador do plano correspondente.

B) Manípulo de controle do forno: para acender, desligar e regular o queimador do forno.

C) Acendimento piezelétrico: para ligar a chama piloto do forno.

5.2. Acendimento Queimadores do Plano

ACENDIMENTO

A) Apertar e girar o manípulo de controle correspondente ao queimador escolhido em sentido anti-horário; para ligar a chama piloto (**posição 1**).

B) Manter apertado o manípulo por aproximadamente 10 segundos para aquecer o termopar; soltar o manípulo.

C) Girar o manípulo no sentido anti-horário para ligar o queimador (**posição 2**).

D) Regular a potência do queimador (**posição 3**).

DESLIGAMENTO

A) Girar o manípulo no sentido horário para desligar o queimador (posição 1).

B) Girar o manípulo no sentido horário para desligar a chama piloto (posição 0).

5.3. Acendimento Queimadores do Forno

A) Aperte e gire o manípulo de controle no sentido anti-horário e ao mesmo tempo pressione várias vezes o acendimento piezelétrico (**C**) para acender a chama piloto (posição **1**). Mantenha o manípulo pressionado por aproximadamente 10 segundos para que o termopar se aqueça. *O acendimento da chama piloto pode também ser efetuado manualmente através da tampa localizada na parte inferior do forno.*

B) Gire o manípulo no sentido anti-horário entre os 60°C e os 280°C e aguarde o tempo de pré-aquecimento antes de utilizar o forno (posição 2).

Temperatura °C	60	90	120	160	200	240	280	300
Tempo em minutos	3	6	9	12	15	18	22	26

5.4. Conselhos para a Utilização

Se o equipamento permanecer inativo durante um longo período de tempo, proceda da seguinte forma:

1. Feche o registro de alimentação do gás;
2. Limpe cuidadosamente o equipamento e as zonas limítrofes.
3. Recubra com uma ligeira camada de óleo alimentar as superfícies em aço inox;
4. Execute todas as operações de manutenção;
5. Deixe o equipamento descoberto e os compartimentos de cocção abertos.

Para garantir uma correta utilização do equipamento é importante aplicar os seguintes conselhos:

- Utilize exclusivamente acessórios indicados pelo fabricante;
- Verifique o correto posicionamento da base do forno;
- Verifique que a porta esteja fechada;
- Realize uma fase de pré-aquecimento antes de utilizar do forno;

Evite utilizar o forno com a porta semiaberta;

Para obter a superfície do produto gratinada, posicione o mesmo sobre a grelha superior, ativando a resistência superior.

- Mantenha o equipamento e as áreas limítrofes constantemente limpos.
- Utilize somente detergentes de uso alimentar para efetuar a limpeza.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1. Advertências para a Limpeza e Manutenção

⚠ Antes de efetuar qualquer intervenção de manutenção, ative todos os dispositivos de segurança previstos. Em particular, feche o registro de fornecimento de gás e impeça o acesso a todos os dispositivos que podem, se ativados, provocar condições perigosas, causando danos à saúde e segurança das pessoas.

6.2. Manutenção de Rotina

A manutenção de rotina consiste na limpeza diária de todas as partes que podem entrar em contato com os alimentos e na manutenção periódica dos queimadores, bicos e tubos de saída.

Uma boa limpeza permite obter melhor desempenho, maior durabilidade do equipamento e a manutenção constante dos requisitos de segurança.

Não pulverize o equipamento com jatos de água diretos ou com equipamentos de alta pressão.

Para limpar o aço inoxidável não utilize palhas de aço ou escovas de ferro, pois podem depositar partículas ferrosas que, ao oxidar-se, criam ferrugem.

Para remover resíduos endurecidos utilize espátulas de madeira, de plástico ou esponjas de borracha abrasiva.

Durante os períodos de prolongada inatividade, aplique sobre todas as superfícies em aço inox uma camada protetora passando um pano embebido em vaselina liquida e areje regularmente os locais.

⚠ Não use produtos que contenham substâncias danosas ou perigosas para a saúde das pessoas (solventes, gasolina, etc...).

É aconselhável limpar **no final do dia**:

- O plano de cocção.
- O equipamento.

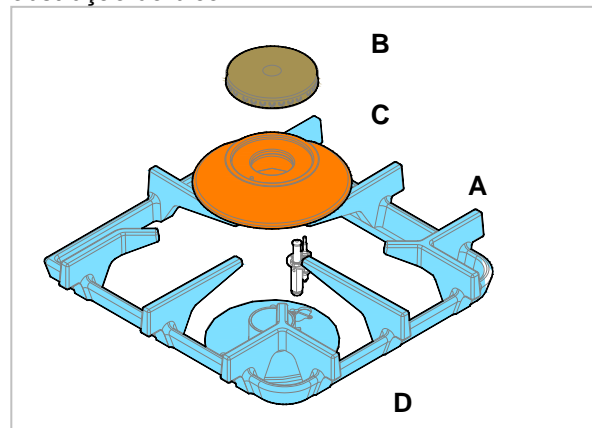
Periodicamente providenciar a execução por pessoal especializado das seguintes operações:

- Controlar a pressão e a estanqueidade do equipamento.
- Verificar que os termopares funcionem corretamente.
- Verificar o termostato de segurança:
- Verificar e, se necessário, lubrificar os registros do gás.
- Verificar o correto funcionamento dos componentes elétricos.

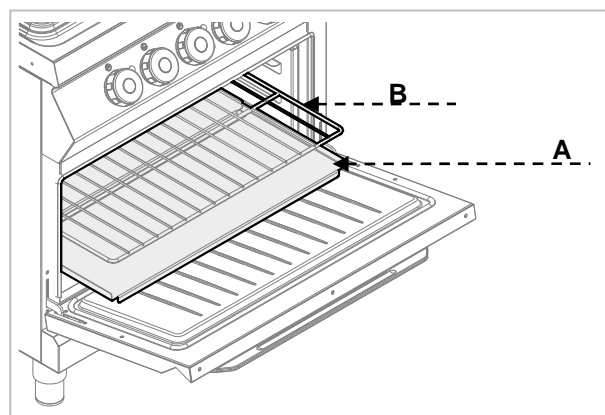
6.3. Limpeza do Plano de Cocção

Para esta operação, proceda da seguinte maneira:

- Remova as trempes dos queimadores do plano. (**A**).
- Desmonte os espalha chamas (**B**).
- Limpe cuidadosamente a base (**C**) e os espalha chamas (**B**).
- Limpar as cubas (**D**) cuidadosamente, utilizando um pano macio e detergente neutro.
- Se utilizada, limpar a chapa bifeteira com cuidado, visto que se trata de área alimentar, utilizando um desengordurante idôneo. Recomenda-se a lavagem em máquina de lavar louças.
- Enxugar as superfícies e remontar os componentes.

⚠ Não derrame água ou deixe cair sujeira dentro do queimador para não provocar o funcionamento defeituoso do mesmo ou a obstrução do bico.

6.4. Limpeza do Forno

A base do forno e as guias podem ser removidas para a limpeza quando frias. Após a limpeza faça funcionar o forno vazio para evitar corrosões.
Para esta operação proceda como indicado abaixo:

Remova a base (**A**) e a grelha (**B**) do forno e limpe-as corretamente. Limpe as partes internas do forno e quaisquer resíduos que possam prejudicar o funcionamento correto.
Enxugar as superfícies e recolocar os componentes

7. AVARIAS

As informações a seguir fornecidas têm por objetivo ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e disfunções que podem surgir durante a utilização. Alguns destes problemas podem ser resolvidos pelo usuário, para todos os outros são necessárias competências específicas e, portanto os consertos devem ser efetuados exclusivamente por pessoal qualificado.

Problema	Causas	Soluções
Cheiro de gás.	Fuga acidental devido ao apagamento da chama.	Fechar o registro de fornecimento de gás e arejar o local.
A chama piloto não se acende.	O sistema de acendimento por faísca não funciona	Verificar a eficiência dos dispositivos de acendimento. Acender a chama piloto manualmente.
	Presença de ar nas tubulações após inatividade prolongada.	
A chama piloto não permanece acesa.	O termopar não é quente o suficiente.	Prolongar a operação de acendimento.
A chama piloto é acesa, mas o queimador permanece desligado.		Verifique que o termostato funcione corretamente. Verifique o eventual dispositivo de segurança. **Se o problema persistir, contate o centro de assistência.**
A chama é amarela.	O queimador está sujo ou molhado.	Limpar o queimador e deixar que se seque. **Se o problema persistir, contate o centro de assistência.**
Dificuldade na rotação do manípulo de controle do queimador.	O registro não funciona corretamente.	**Contate o centro de assistência.**
O forno não alcança a temperatura configurada.	Termostato de trabalho avariado.	Substitua o componente. **Contate o centro de assistência.**
	Intervenção do limitador de temperatura.	Aguarde que o forno se resfrie. Restaure sucessivamente o termostato (ver cap. 4.1).

8. INSTALAÇÃO

8.1. Embalagem e Desembalagem

Efetue a movimentação e a instalação respeitando as informações do fabricante, indicadas diretamente na embalagem, no aparelho e no presente manual.

O sistema de elevação e transporte do produto embalado prevê a utilização de uma empilhadeira de garfos ou de um porta-pallets. É necessário tomar particularmente cuidado para equilibrar o peso de modo a evitar o risco de tombamento (evite inclinações excessivas!).

⚠ ATENÇÃO: Ao introduzir o dispositivo de elevação tenha cuidado com o cabo de alimentação e com a posição dos pés.

A embalagem é feita de papelão e o pallet de madeira. Na embalagem em papelão está impressa uma série de símbolos que evidenciam, segundo as normas internacionais, as instruções às quais devem ser submetidos os aparelhos durante as operações de carga e descarga, transporte e armazenamento.

No ato da entrega verifique que a embalagem esteja inteira e que durante o transporte não tenha sofrido danos.
Qualquer dano deve ser imediatamente reportado ao transportador.

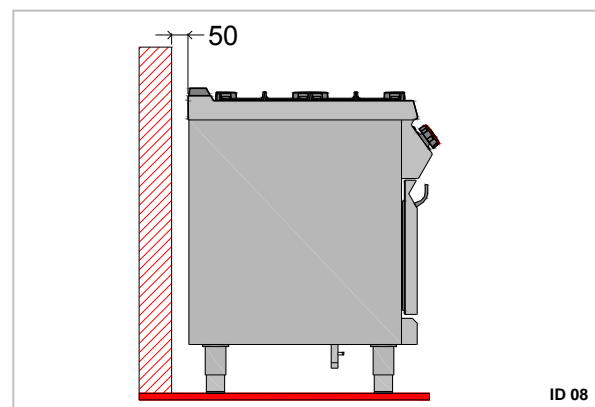
O equipamento deve ser desembalado o mais rapidamente possível para verificar a sua integridade e a ausência de danos.
Não corte o papelão com ferramentas afiadas para evitar danificar os painéis de aço que se encontram por baixo.
Faça deslizar o papelão para cima.
Após ter desembalado o aparelho, verifique que as características correspondam ao seu pedido de encomenda.
Em caso de eventuais anomalias, contate imediatamente o revendedor.

⚠ Os elementos da embalagem (sacos de nylon, poliestireno expandido, grampos...) não devem ser deixados ao alcance das crianças.
Retire o filme protetor em PVC das paredes internas e externas evitando usar ferramentas metálicas.

8.2. Instalação

ⓘ Todas as fases de instalação devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal qualificado.
A área de instalação deve estar equipada com todas as ligações de alimentação, de descarga de resíduos de produção, deve ser adequadamente iluminada e possuir todos os requisitos higiênicos e sanitários nos termos das leis em vigor.
Efetue a instalação a uma distância de no mínimo 5 cm da parede se a mesma não é resistente a temperaturas de pelo menos 150°C.

Nivele o aparelho agindo sobre cada pé individualmente.

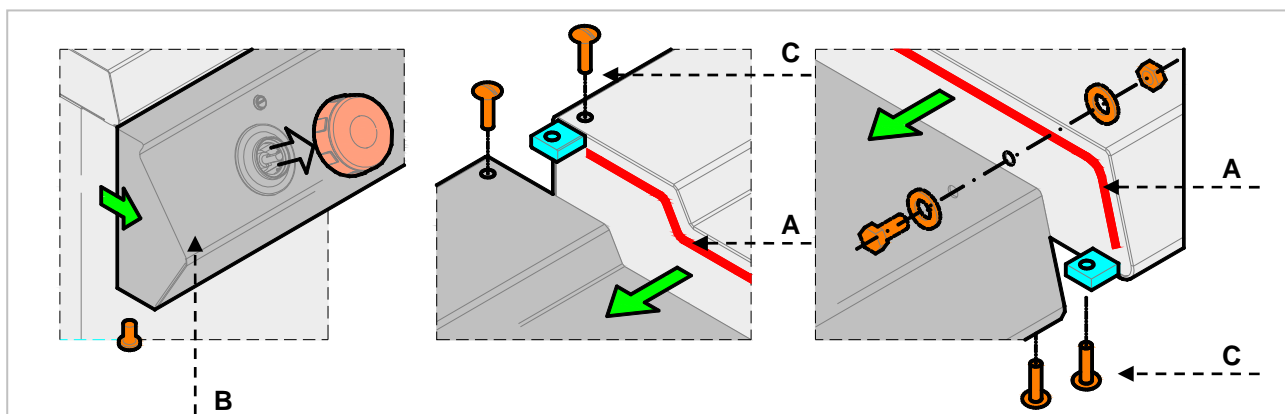
⚠ Este aparelho só pode ser instalado e funcionar em locais permanentemente ventilados, para garantir um correto funcionamento do mesmo.

A quantidade de ar exigida é a necessária para a combustão regular do gás dos queimadores,

considerando que são necessários cerca de 2 metros cúbicos por hora por kW de potência instalada.

8.3. Saída dos Gases da Combustão

A saída dos gases deve sempre ocorrer através de exaustores conectados a dutos, chaminés, ou diretamente ao externo. Caso não seja possível o emprego de um exaustor, é tolerado o uso de um ventilador para a evacuação forçada diretamente ao externo, instalado de maneira que um bloqueio do ventilador interrompa o fornecimento de gás.

Para a instalação de equipamentos do tipo "**A**" não é prevista a ligação a um escape de saída dos gases, mas um exaustor adequado, com certa eficiência, de modo a conduzir para o externo os gases da combustão.

8.4. Montagem do equipamento em Série

Para montar o equipamento em série (lado a lado), proceda da seguinte maneira:
Desmontar os painéis e, se necessário, remover a grelha posterior para a saída dos gases.
Aplicar um selante de uso alimentar sobre os lados a serem acoplados (**A**).

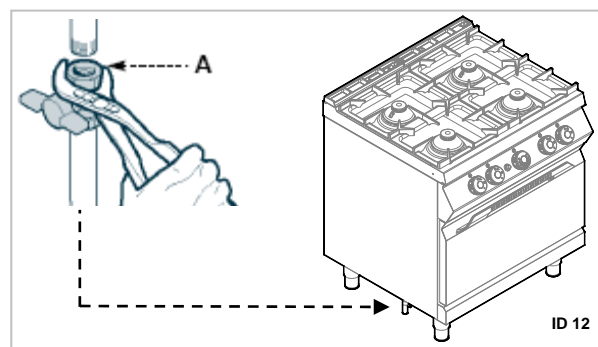
Acople os equipamentos e regule o nível (agir sobre os pés).
Montar os equipamentos com os elementos de fixação.
Remover o excesso de selante.

8.5. Ligação do Gás

O gás deve ser ligado em conformidade com os requisitos das normas em vigor. Todas as etapas devem ser executadas apenas por pessoal qualificado.

Antes de ligar o equipamento, verifique os dados técnicos, o tipo de gás, a pressão operacional e a capacidade; indicados na placa de identificação.

Para fazer a ligação, conecte o tubo de rede com o tubo de conexão do equipamento, colocando um registro de passagem que interrompa se necessário, o fornecimento de gás.

No caso em que os componentes do fornecimento de gás sejam sujeitos a variações de pressão consideráveis, é recomendável a utilização de um regulador de pressão.

Após a ligação, verificar que não existam vazamentos de gás.

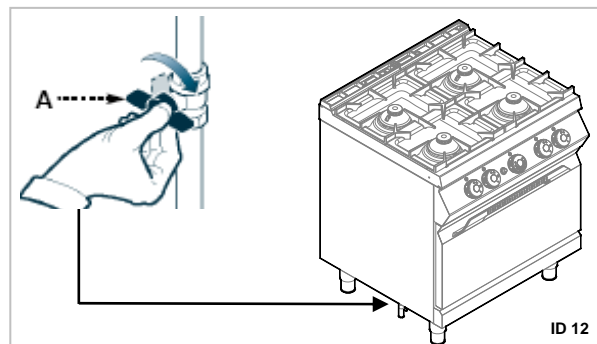
⚠ Jamais utilize chamas para a busca de vazamentos de gás.

.

8.6. Mudança do Gás de Combustão

Todas as operações para a adaptação a um outro tipo de gás devem ser realizadas por pessoal qualificado.

O equipamento foi testado pelo fabricante com o gás descrito na placa de identificação. Se o tipo de gás a ser ligado é diferente do gás do teste, proceder como indicado.

1. Fechar o registro de fornecimento de gás (**A**).
2. Substituir os bicos dos queimadores (ver capítulo específico).
3. Substituir os bicos das chamas piloto dos queimadores do plano (ver capítulo específico)
4. Execute o ajuste do mínimo no registro do gás dos queimadores (ver capítulo específico).
5. Remova o adesivo presente na placa de identificação e aplique o novo adesivo que identifica o gás utilizado. (posição 13 na placa de identificação).

8.7. Teste

Antes de operar o equipamento é necessário executar o teste do mesmo a fim de avaliar as condições de funcionamento de cada componente e identificar quaisquer anomalias.

Execute o teste como indicado abaixo:

1. Abrir o registro de fornecimento de gás e verificar a estanqueidade das ligações;
2. Verificar o correto acendimento e combustão dos queimadores do plano e dos queimadores do forno;
3. Verificar e se necessário ajustar a pressão e a capacidade do gás no mínimo e no máximo (ver capítulo específico);
4. Verificar se o termopar de segurança funciona corretamente;
5. Certificar-se de que não ocorram vazamentos de gás.

Execute o teste do forno elétrico como indicado abaixo:

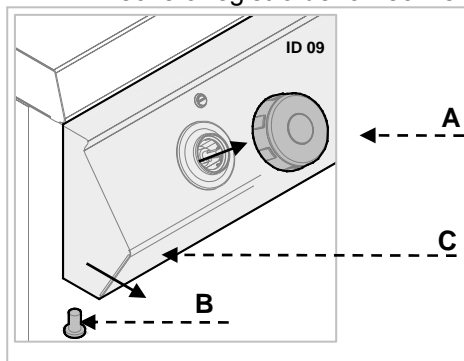
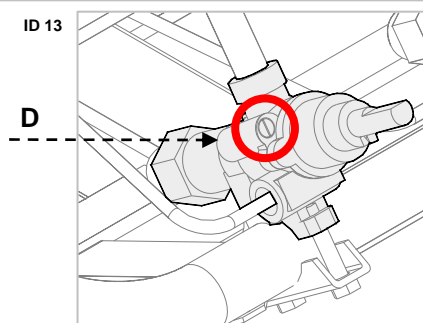
1. Certifique-se de que a tensão elétrica seja correspondente àquela do equipamento.
2. Verifique a eficiência dos componentes elétricos agindo sobre o disjuntor.
3. Verifique que os dispositivos de segurança funcionem corretamente.

9. AJUSTES

Antes de efetuar qualquer intervenção de ajuste, ative todos os dispositivos de segurança previstos. Em particular, feche o registro de fornecimento de gás e impeça o acesso a todos os dispositivos que podem, se ativados, causar condições perigosas, causando danos à saúde e segurança das pessoas.

9.1. Ajuste do mínimo no Registro do Queimador do Plano

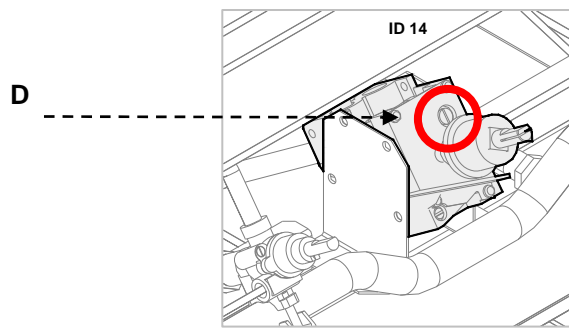
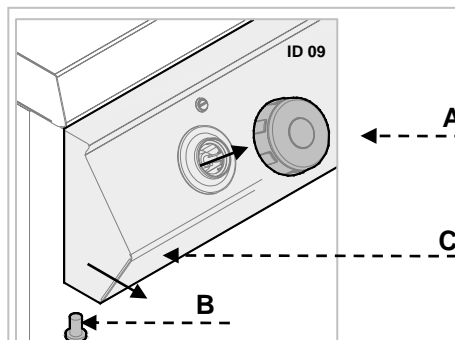
Este ajuste é feito apenas se o tipo de gás a ser ligado é diferente do gás de teste, após a realização da transformação de alimentação. Antes de efetuar este ajuste é necessário verificar se a pressão do gás de alimentação é correspondente ao valor da pressão nominal para o mesmo tipo de gás (ver tabela anexa).

Para fazer isso, siga as instruções.

1. Feche o registro de fornecimento de gás.
2. Retire o manípulo de controle (**A**).
3. Desparafuse os parafusos (**B**) e desmontar o painel (**C**).
4. Retire o injetor (**D**) e substitua por aquele adequado ao tipo de gás utilizado (ver anexos). Após o ajuste selar o parafuso com tinta.
5. Remontar o painel (**C**) e o manípulo de controle (**A**) no final da operação.

9.2. Ajuste do mínimo no Registro do Queimador do Forno

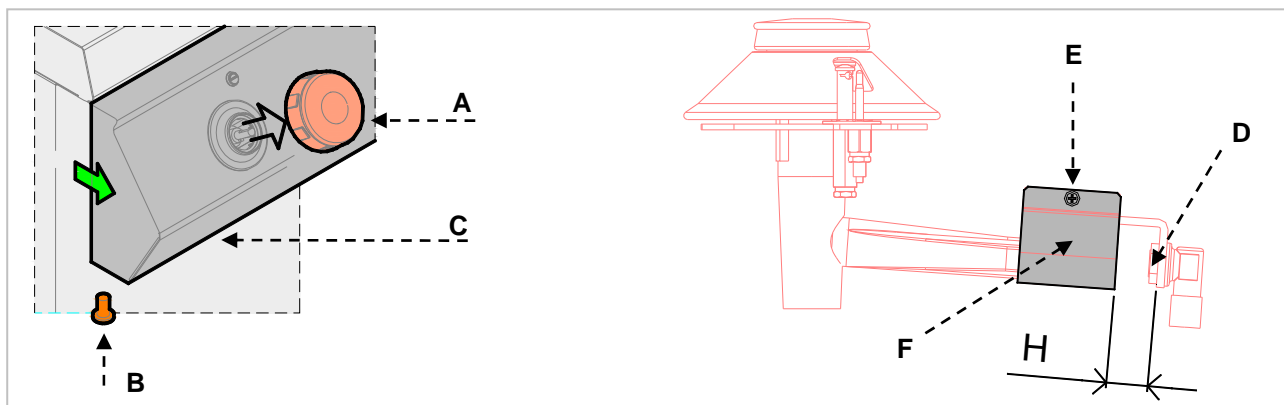
Este ajuste é feito apenas se o tipo de gás a ser ligado é diferente do gás de teste, após a realização da transformação de alimentação. Antes de efetuar este ajuste é necessário verificar se a pressão do gás de alimentação é correspondente ao valor da pressão nominal para o mesmo tipo de gás (ver tabela anexa).

Para esta operação, siga as instruções.

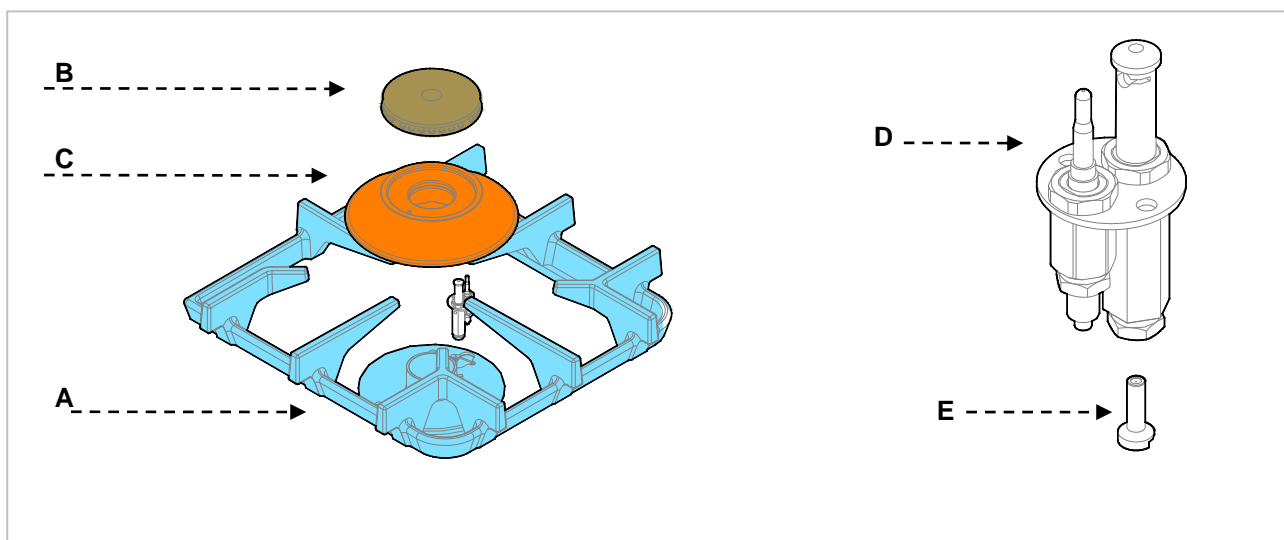
1. Feche o registro de fornecimento de gás.
2. Retire o manípulo de controle (**A**).
3. Desparafuse os parafusos (**B**) e desmonte o painel (**C**).
4. Partindo da posição de máxima capacidade, posição 7, girar lentamente o manípulo no sentido anti-horário até a posição de capacidade mínima (pouco antes do clique para desligar). Girar o parafuso no sentido anti-horário para aumentar a capacidade. Após o ajuste selar o parafuso com tinta.
5. Recoloque o painel (**C**) e o manípulo (**A**) no final da operação.

⚠ Certifique-se de que nas pressões de saída do mínimo e máximo não ocorra o desprendimento da chama ou o acendimento posterior.

9.3. Substituição do Bico e Ajuste do Ar Primário dos Queimadores do Plano

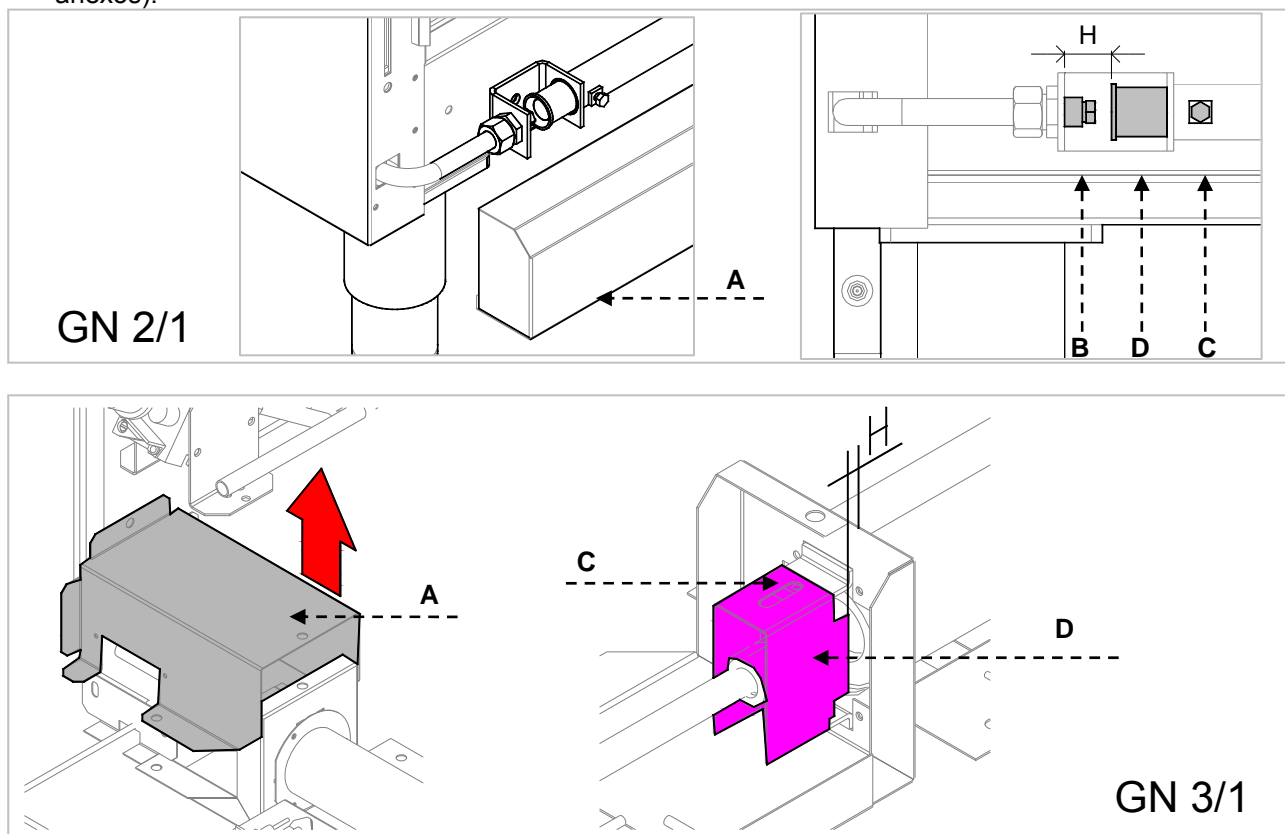
Para esta operação, siga as instruções.

1. Feche o registro de fornecimento de gás.
2. Retire o manípulo de controle (**A**).
3. Desparafuse os parafusos (**B**) e desmonte o painel (**C**).
4. Desaperte o parafuso (**E**) e ajuste a posição da banda (**F**) para regular o ar (**H**).
5. Se necessário, substituir o bico (**D**) com um adequado ao tipo de gás utilizado (ver anexos).
6. Apertar o parafuso (E) e restaurar as condições iniciais no final da operação.

9.4. Substituição do Bico da Chama Piloto do Queimador do Plano

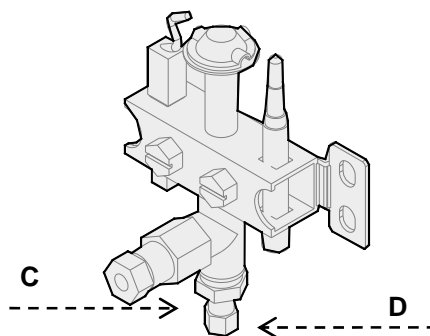
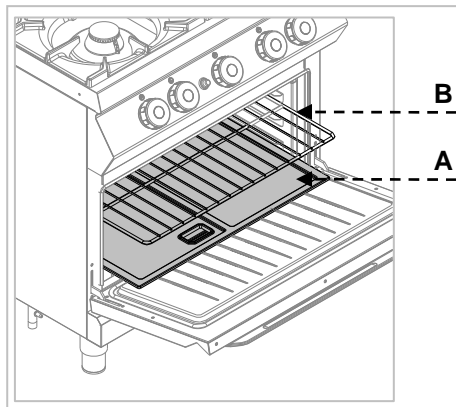
Para esta operação, siga as indicações abaixo.

- Fechar o registro de fornecimento de gás
- Remover as trempes dos queimadores do plano (**A**).
- Desmonte o espalha chama (**B**) e a base do queimador (**C**).
- Desmonte o piloto (**D**).
- Substitua o bico (**E**) com um adequado ao tipo de gás utilizado (ver anexos).
- Restaure as condições iniciais.

9.5. Substituição do Bico e Ajuste do Ar Primário do Queimadores do Forno

Para esta operação, siga as indicações abaixo.

- Fechar o registro de fornecimento de gás.
- Remova o painel inferior do forno (**A**).
- Se necessário, substitua o bico (**B**) por um adequado ao tipo de gás utilizado (ver anexos).
- Afrouxar o parafuso (**C**) e ajustar a posição do venturi (**D**) (ver anexos).
- Apertar o parafuso (**C**) e restaurar as condições iniciais no final da operação.

9.6. Substituição do Bico da Chama Piloto do Queimador do Forno

Para esta operação, siga as indicações abaixo.

- Fechar o registro de fornecimento de gás.
- Retirar a base (**A**) e a grelha (**B**) do forno.
- Acessar a chama piloto localizada ao lado do queimador.
- Desparafusar a tampa (**C**)
- Retirar o bico e substituí-lo.
- Recolocar a tampa e restaurar as condições iniciais.
- Efetuar o ajuste através do parafuso (**D**).

10. DESCARTE DO EQUIPAMENTO

Este aparelho está marcado com a placa de conformidade à Diretiva Européia 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

O usuário contribui para prevenir as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde se assegurar o descarte apropriado deste produto.

O símbolo no produto ou na documentação que o acompanha indica que este produto não deve ser tratado como um resíduo doméstico e deve ser entregue num ponto de coleta para a reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos.

Siga as normas locais para a eliminação dos resíduos.

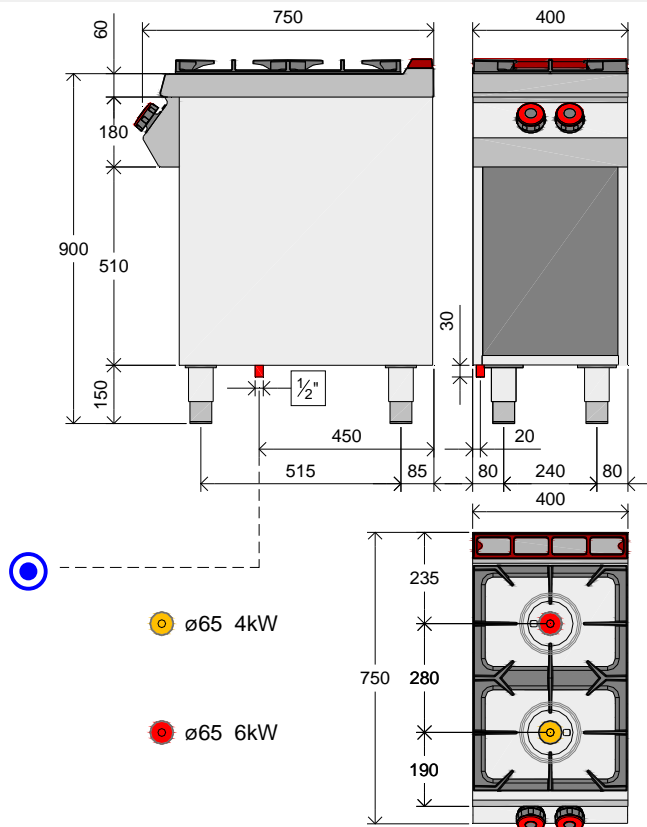
Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contate o serviço de coleta dos resíduos domésticos ou o local de aquisição do produto.

67202/000
67202/001

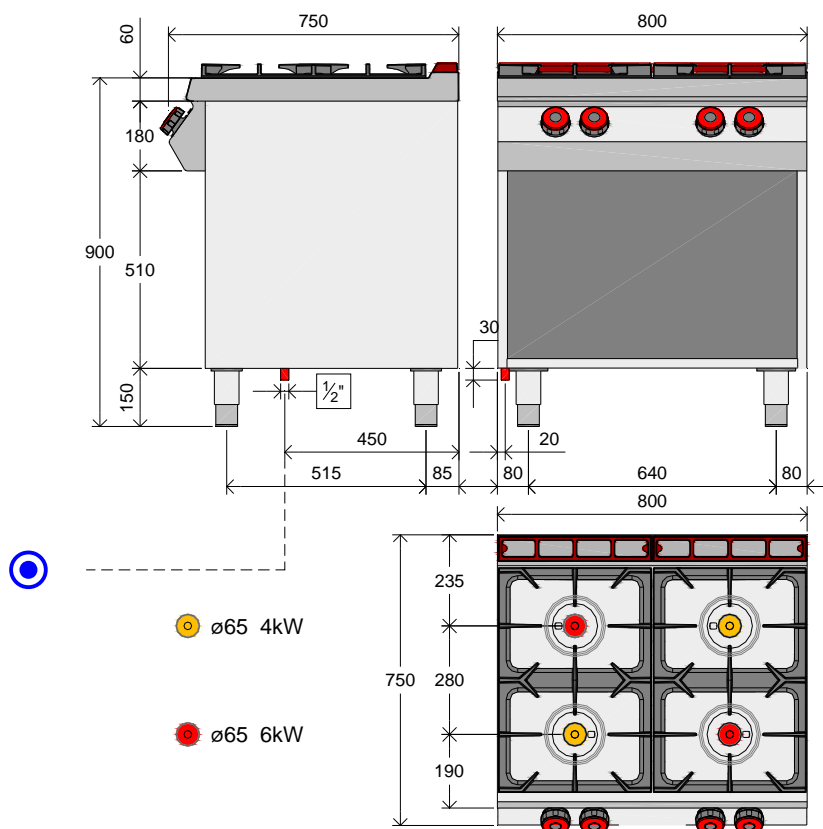
ESQUEMA DAS CONEXÕES

◉	
Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	10 kW
Gaseinzung	
Conexiòn Gas	
Gasaansluiting	

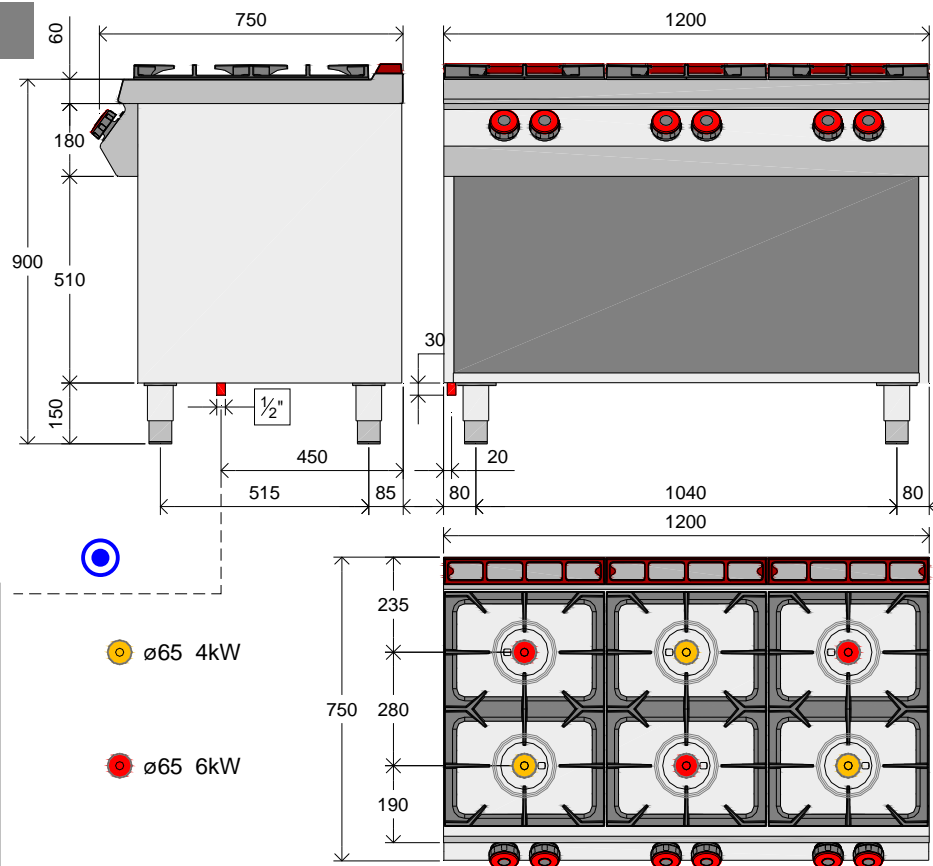
ø65 4kW

ø65 6kW

67204/000
67204/001

ESQUEMA DAS CONEXÕES

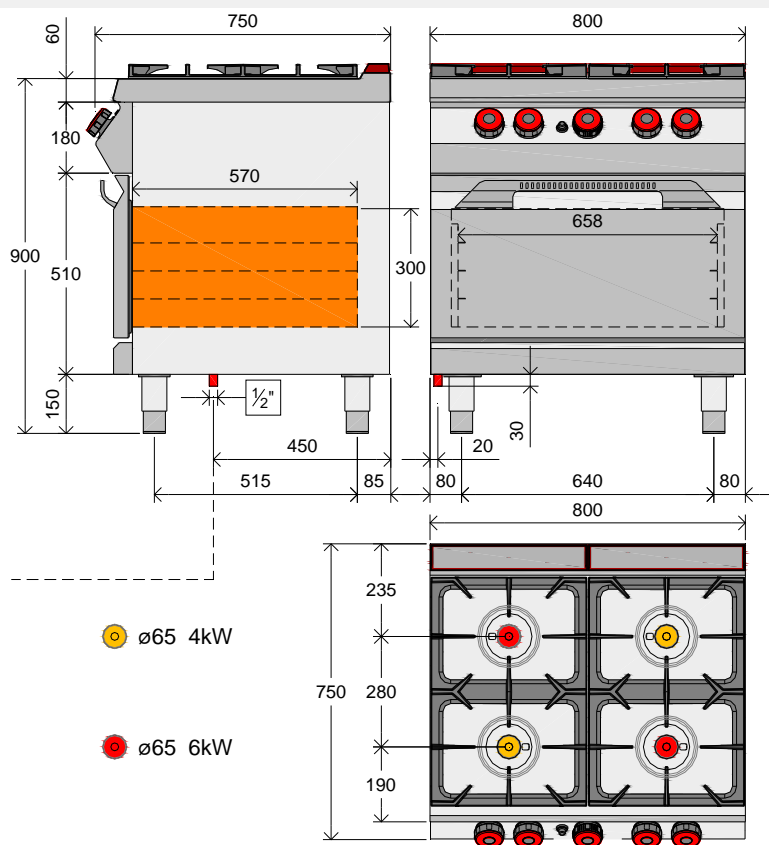
◉	
Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	20 kW
Gaseinzung	
Conexiòn Gas	
Gasaansluiting	

ø65 4kW

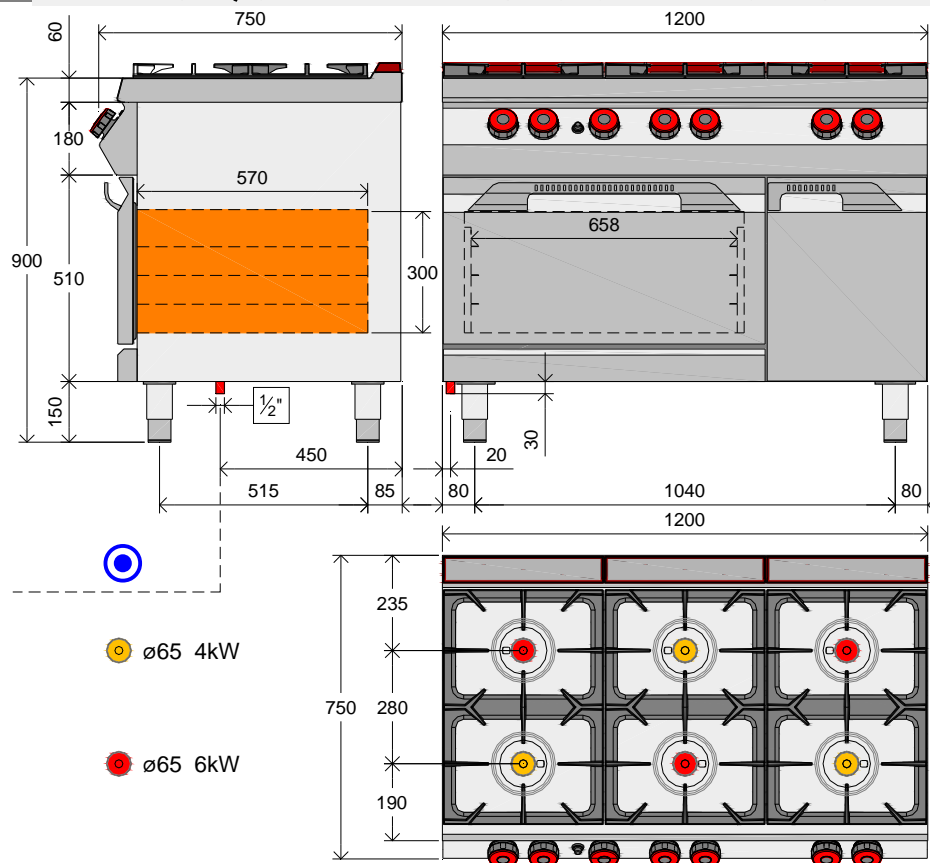
ø65 6kW

67206/000
67206/001

ESQUEMA DAS CONEXÕES

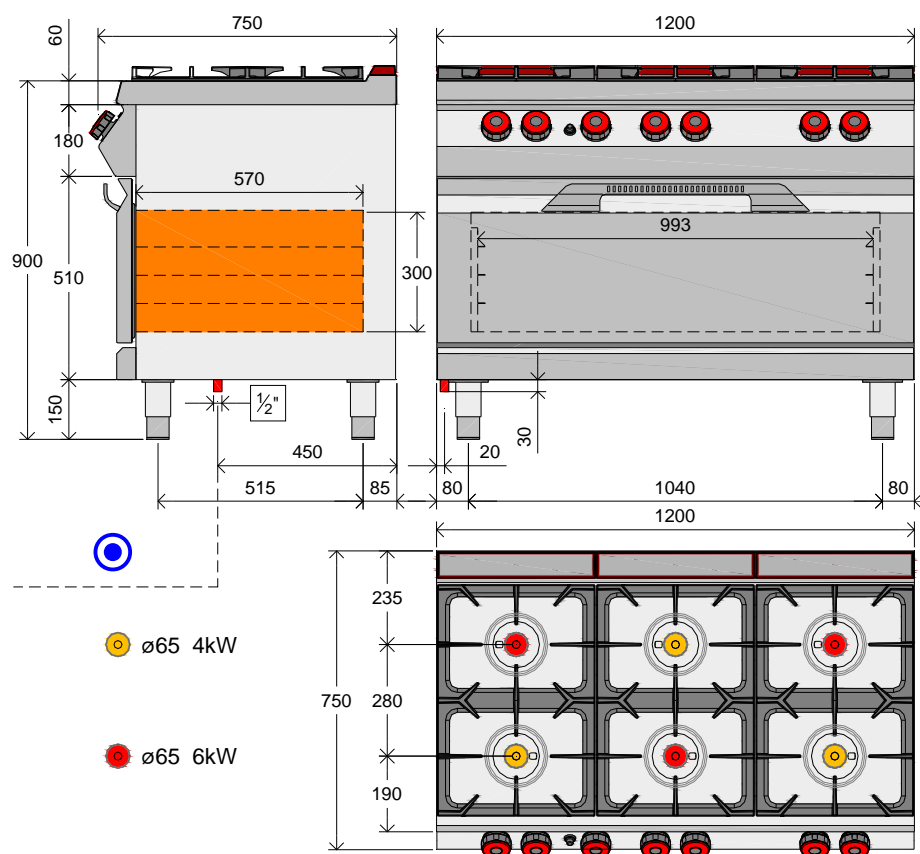
Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	
Gaseinzung	
Conexiòn Gas	30 kW
Gasaansluiting	

67204/002

ESQUEMA DAS CONEXÕES

Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	
Gaseinzung	
Conexiòn Gas	
Gasaansluiting	

67206/002

ESQUEMA DAS CONEXÕES

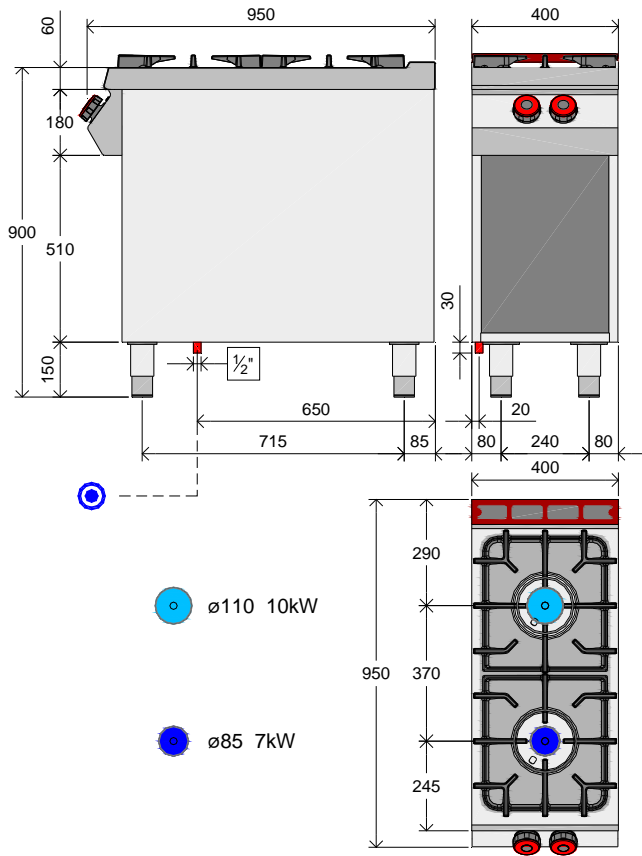
Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	
Gaseinzung	
Conexiòn Gas	38 kW
Gasaansluiting	

67206/003

ESQUEMA DAS CONEXÕES

Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	
Gaseinzung	
Conexiòn Gas	40 kW
Gasaansluiting	

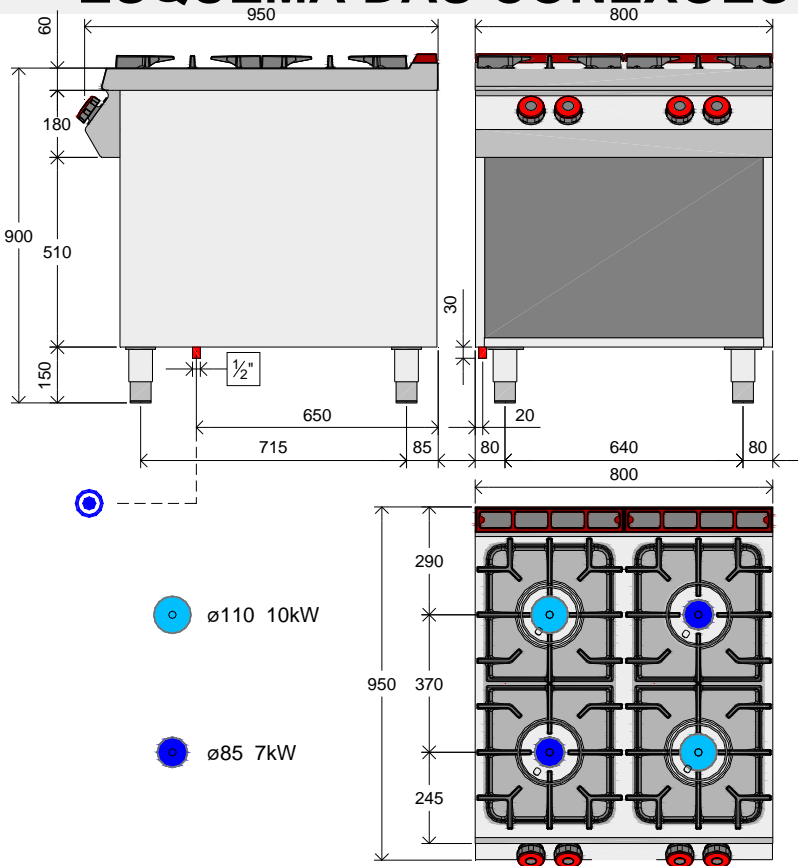
67002/000

67002/001

ESQUEMA DAS CONEXÕES

Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	
Gaseinzung	
Conexiòn Gas	
Gasaansluiting	

67004/000

67004/001

ESQUEMA DAS CONEXÕES

Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	
Gaseinzung	
Conexiòn Gas	34 kW
Gasaansluiting	

67006/000
67006/001

ESQUEMA DAS CONEXÕES

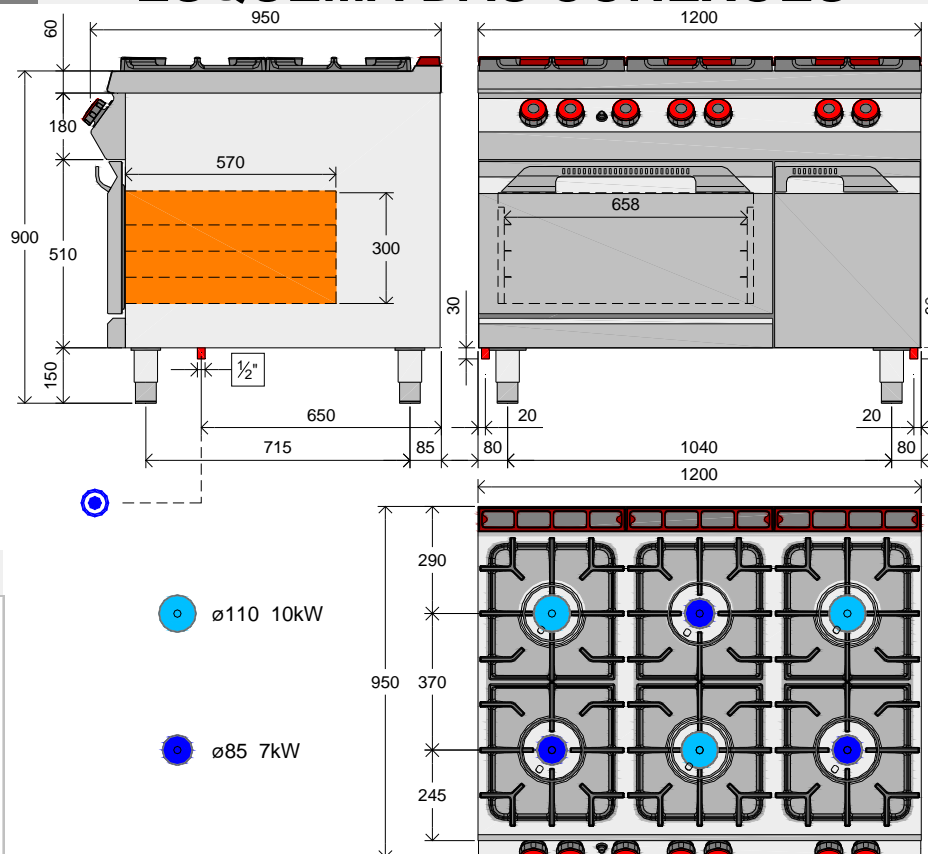
Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	51 kW
Gaseinzung	
Conexiòn Gas	
Gasaansluiting	

67004/002

ESQUEMA DAS CONEXÕES

Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	42 kW
Gaseinzung	
Conexiòn Gas	
Gasaansluiting	

67006/002

ESQUEMA DAS CONEXÕES

950 1200 60 180 570 900 510 300 658 30 30 150 ½" 650 715 85 20 20 80 1040 80 1200

Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	
Gaseinzung	59 kW
Conexiòn Gas	
Gasaansluiting	

ø110 10kW

ø85 7kW

1200 290 950 370 245

67006/004

ESQUEMA DAS CONEXÕES

950 1200 60 180 570 900 510 300 993 30 30 150 ½" 650 715 85 20 20 80 1040 80 1200

Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	
Gaseinzung	61 kW
Conexiòn Gas	
Gasaansluiting	

ø110 10kW

ø85 7kW

290 950 370 245

67302/000

ESQUEMA DAS CONEXÕES

ø65 4kW

ø65 6kW

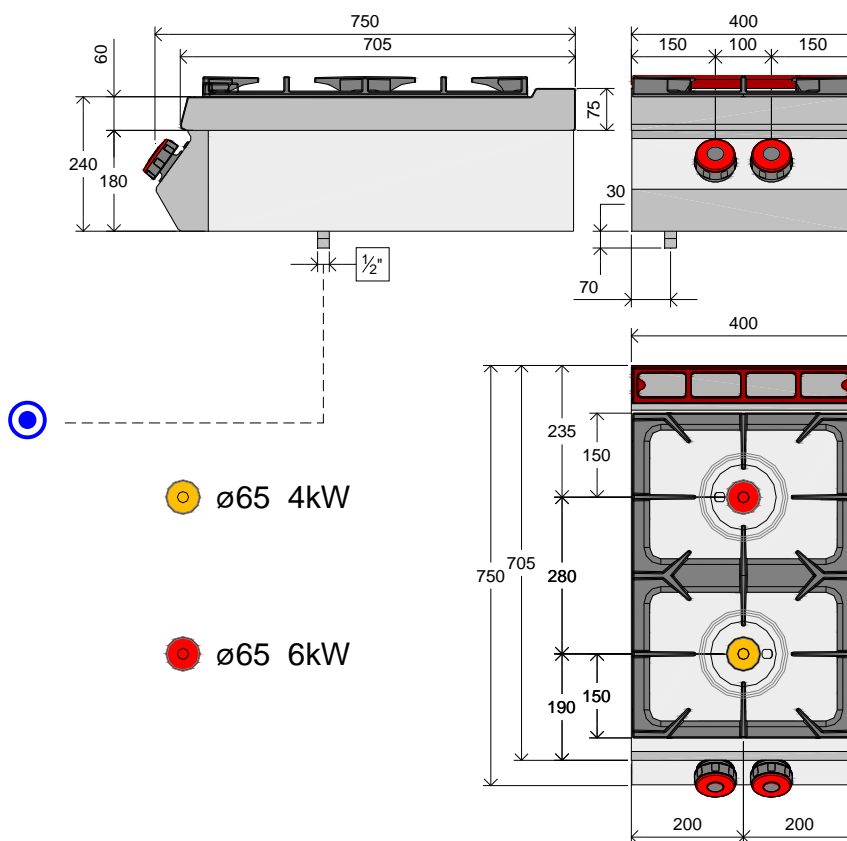
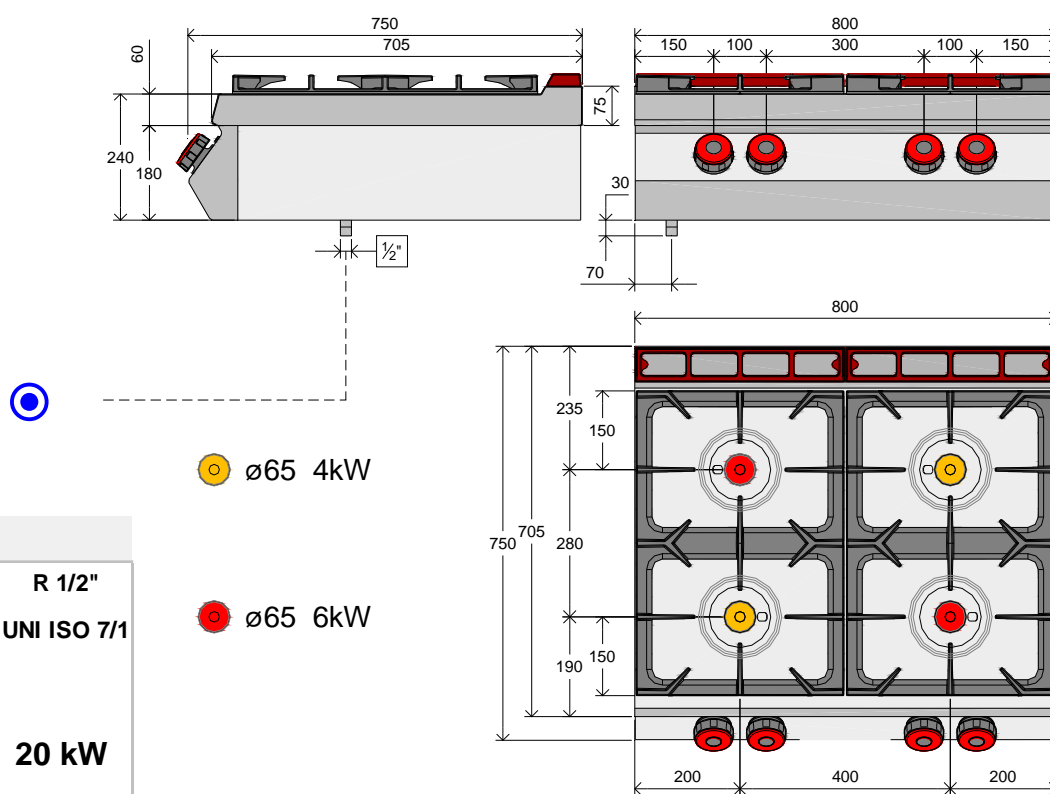
Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	
Gaseinzung	
Conexiòn Gas	10 kW
Gasaansluiting	

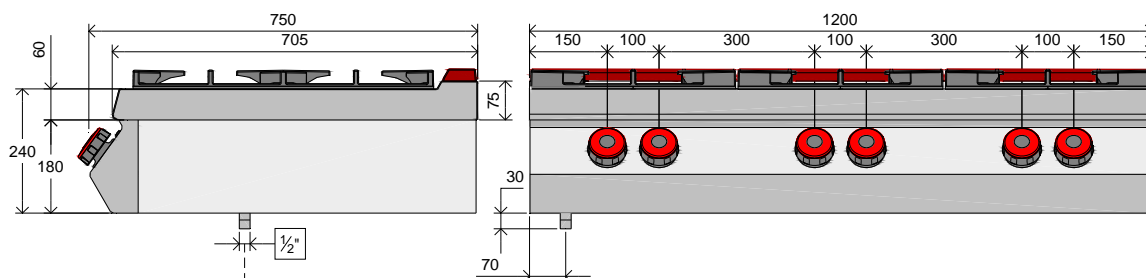
67304/000

ESQUEMA DAS CONEXÕES

ø65 4kW

ø65 6kW

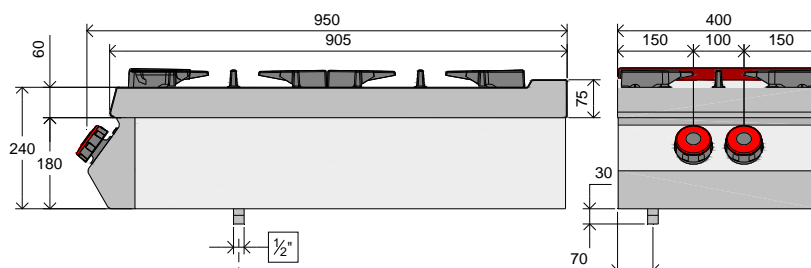
Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	
Gaseinzung	
Conexiòn Gas	20 kW
Gasaansluiting	

67306/000

ESQUEMA DAS CONEXÕES

ø65 4kW

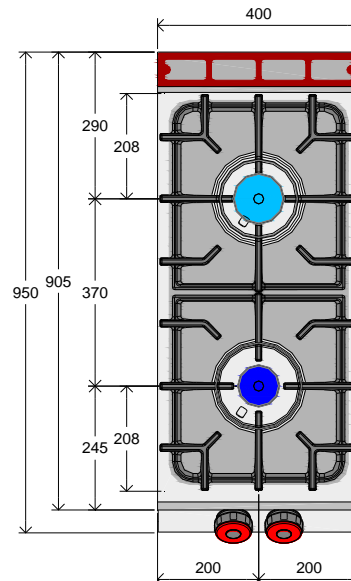
ø65 6kW

Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	20 kW
Gaseinzung	
Conexiòn Gas	
Gasaansluiting	

67102/000

ESQUEMA DAS CONEXÕES

ø85 7kW

ø110 10kW

Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	17 kW
Gaseinzung	
Conexiòn Gas	
Gasaansluiting	

67104/000

ESQUEMA DAS CONEXÕES

Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	
Gaseinzung	34 kW
Conexiòn Gas	
Gasaansluiting	

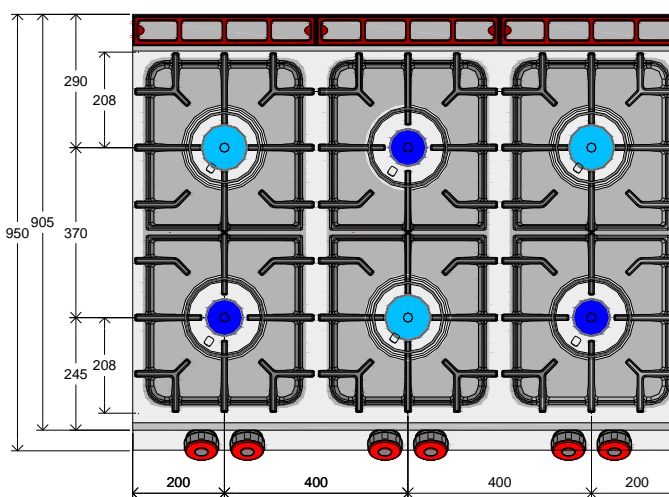
ø85 7kW

ø110 10kW

67106/000

ESQUEMA DAS CONEXÕES

Allacciamento gas	R 1/2"
Gas Input	UNI ISO 7/1
Ligação do Gás	
Gaseinzung	51 kW
Conexiòn Gas	
Gasaansluiting	

ø85 7kW

ø110 10kW

Modelo	Queimadores do plano		Queimadores do forno		∑Qn	Consumo de gás		
	ø65 4kW	ø65 6kW	8 kW	10 kW		G20	G30	G31
	Min. 1kW	Min. 1,4kW	Min. 3kW	Min. 3kW	kW	m³/h	kg/h	kg/h
67202/000	1	1			**10**	1,06	0,79	0,78
67202/001	1	1			**10**	1,06	0,79	0,78
67302/000	1	1			**10**	1,06	0,79	0,78
67204/000	2	2			**20**	2,12	1,58	1,55
67204/001	2	2			**20**	2,12	1,58	1,55
67304/000	2	2			**20**	2,12	1,58	1,55
67204/002	2	2	1		**28**	2,96	2,21	2,18
67206/000	3	3			**30**	3,17	2,37	2,33
67206/001	3	3			**30**	3,17	2,37	2,33
67306/000	3	3			**30**	3,17	2,37	2,33
67206/002	3	3	1		**38**	4,02	3,00	2,95
67206/003	3	3		1	**40**	4,23	3,15	3,11

Modelo	Queimadores do plano		Queimadores do forno		∑Qn	Consumo de gás		
	ø85 7kW	ø110 10kW	8 kW	10 kW		G20	G30	G31
	Min. 2,2kW	Min. 3,9kW	Min. 3kW	Min. 3kW	kW	m³/h	kg/h	kg/h
67002/000	1	1			**17**	1,80	1,34	1,32
67002/001	1	1			**17**	1,80	1,34	1,32
67102/000	1	1			**17**	1,80	1,34	1,32
67004/000	2	2			**34**	3,60	2,68	2,64
67004/001	2	2			**34**	3,60	2,68	2,64
67104/000	2	2			**34**	3,60	2,68	2,64
67004/002	2	2	1		**42**	4,44	3,31	3,26
67006/000	3	3			**51**	5,40	4,02	3,96
67006/001	3	3			**51**	5,40	4,02	3,96
67106/000	3	3			**51**	5,40	4,02	3,96
67006/002	3	3	1		**59**	6,24	4,65	4,58
67006/003	3	3		1	**61**	6,46	4,81	4,74

TABELA INJETORES DOS QUEIMADORES DO PLANO							4 kW
Gas	*Pen mbar*	*Qn max kW*	*Qn min kW*	*Bico do queimador*	*Parafuso do mínimo*	*Bico da chama piloto*	*Regulação do ar primário*
G30/31	28/37	4	1	100	45	19	Fechado/Closed
G20	20	4	1	150	Reg	30	Fechado/Closed

TABELA INJETORES DOS QUEIMADORES DO PLANO							6 kW
Gas	*Pen mbar*	*Qn max kW*	*Qn min kW*	*Bico do queimador*	*Parafuso do mínimo*	*Bico da chama piloto*	*Regulação do ar primário*
G30/31	28/37	6	1,4	125	60	19	3
G20	20	6	1,4	180	Reg	30	Fechado/Closed

TABELA INJETORES DOS QUEIMADORES DO PLANO							7 kW
Gas	*Pen mbar*	*Qn max kW*	*Qn min kW*	*Bico do queimador*	*Parafuso do mínimo*	*Bico da chama piloto*	*Regulação do ar primário*
G30/31	28/37	7	2,2	135	80	19	Abrir/Open
G20	20	7	2,2	200	Reg	30	1

TABELA INJETORES DOS QUEIMADORES DO PLANO							8 kW
Gas	*Pen mbar*	*Qn max kW*	*Qn min kW*	*Bico do queimador*	*Parafuso do mínimo*	*Bico da chama piloto*	*Regulação do ar primário*
G30/31	28/37	8	2,2	140	80	19	Abrir/Open
G20	20	8	2,2	210	Reg	30	5

TABELA INJETORES DOS QUEIMADORES DO PLANO							10 kW
Gas	*Pen mbar*	*Qn max kW*	*Qn min kW*	*Bico do queimador*	*Parafuso do mínimo*	*Bico da chama piloto*	*Regulação do ar primário*
G30/31	28/37	10	3,9	155	90	19	Abrir/Open
G20	20	10	3,9	240	Reg	30	1

TABELA INJETORES DOS QUEIMADORES DO FORNO 2/1							8 kW
Gas	*Pen mbar*	*Qn max kW*	*Qn min kW*	*Bico do queimador*	*Parafuso do mínimo*	*Bico da chama piloto*	*Regulação do ar primário*
G30/31	28/37	8	3	145	Reg	24	11
G20	20	8	3	205	Reg	Reg	9

TABELA INJETORES DOS QUEIMADORES DO FORNO 3/1							10 kW
Gas	*Pen mbar*	*Qn max kW*	*Qn min kW*	*Bico do queimador*	*Parafuso do mínimo*	*Bico da chama piloto*	*Regulação do ar primário*
G30/31	28/37	10	3	155	Reg	24	Abrir/Open
G20	20	10	3	230	Reg	Reg	2

Tabela características do gás					
Tipo de gás	Índice Wobbe (Wi)	Poder calorífico inferior (Hi)			
	MJ/m^3	$Kcal/m^3$	MJ/m^3	Kcal/Kg	MJ/Kg
G20	45,67	8129	34,02		
G30	80,58			10908	45,65
G31	70,69			11073	46,34

Tabela pressões do gás								
G20 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
Pressão mínima	Pressão nominal	Pressão máxima	Pressão mínima	Pressão nominal	Pressão máxima	Pressão mínima	Pressão nominal	Pressão máxima
17	**20**	25	20	**30**	35	25	**37**	45